MG23F301T**
MG23F302T**

תנור מיקרוגל

הוראות הפעלה ושימוש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר,
תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.
לקבלת שירות מלא יותר,
רשום את המוצר בכתובת

www.samsung.com/register

SAMSUNG

תוכן עניינים

מדריך עיון מהיר **11**
מאפייני המיקרוגל **12**
המיקרוגל וחלקיו 12
לוח בקרה 13
אביזרים 13
שימוש במיקרוגל **14**
כיצד פועל תנור המיקרוגל 14
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל 14
קביעת משך הזמן 15
בישול/חימום של מזון מוכן 15
דרגות עוצמה 16
שימוש בתכונת 'הפגת ריחות' 16
קביעת משך זמן הבישול 16
עצירת הבישול 16
הגדרת מצב חיסכון באנרגיה 16
שימוש במאפייני הבישול הבריא 17
שימוש בתוכניות לבישול בריא: ירקות ודגנים 17
שימוש בתוכניות לבישול בריא: עופות ודגים 18
מדריך לבישול באידוי מהיר (בדגמים *MG23F302TJ, MG23F302TF*, MG23F301TJ*, MG23F301TF* בלבד) 19
שימוש בצלחת ההשחמה (בדגמים *MG23F302TJ, MG23F302TC*, MG23F301TJ*, MG23F301TC* בלבד) 21
תוכניות השחמה ידניות 21
שימוש בתכונת הפשרה מהירה אוטומטית 22
שימוש בתוכניות של הפשרה מהירה אוטומטית 23
שימוש בתכונה הצלחת שלי 23
שימוש בתוכניות הצלחת שלי 23
בחירת האביזרים 24
גריל 24
שילוב גלי מיקרו וגריל 24
כיבוי הצפצוף 25
נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל 25
כלים המתאימים לבישול במיקרוגל **26**
מדריך בישול **27**
פתרון בעיות וקודי שגיאה **35**
פתרון בעיות 35
קוד שגיאה 35
מפרטים טכניים **36**

מידע בטיחות

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה — סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

זהירות — סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה	אזהרה; משטח חם
אזהרה; חשמל	אזהרה; חומר דליק
אל תנסה לבצע.	אל תיגע.
אל תפרק.	ציית להוראות בקפידה.
נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.	ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.	הערה
חשוב	

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 2 2013-10-07 5:18:29

הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.

אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.

מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.

אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.

אזהרה: מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.

במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 3 2013-10-07 5:18:29

אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.

אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.

יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.

אזהרה: אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;

אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.

יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.

לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.

אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.

יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 4 2013-10-07 5:18:29

אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי

אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.

במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.

אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.

אין להשתמש בניקוי בקיטור.

אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.

אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.

הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.

הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.

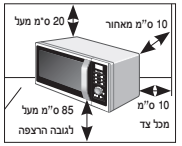
הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.

המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 5 2013-10-07 5:18:29

התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.



1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו-20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות. (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה. למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.

אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 6 2013-10-07 5:18:29

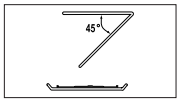
1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.

בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל-45° ורק אז לנקותו.



(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל. אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 7 2013-10-07 5:18:29

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה : אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.

פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓
אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר החשמלי על-ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓
אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית.	✓		✓	
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓		✓	✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓	✓		
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	
אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓	✓		

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 8 2013-10-07 5:18:33

אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓

זהירות				
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓		✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.			✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓		✓	
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.			✓	
ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 9 2013-10-07 5:18:35

אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.)	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המיקרוגל לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק למיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 10 2013-10-07 5:18:35

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על-ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

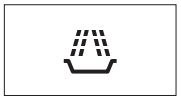
(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

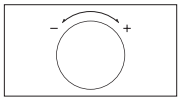
מדריך עיון מהיר

אם אתה רוצה לבשל מזון.

1. הנח את המזון במיקרוגל.
בחר את דרגת העוצמה על-ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל** ( ) פעם אחת או יותר.



2. בחר את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.

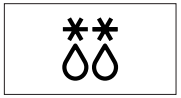


3. לחץ על הלחצן **Start/+30s** (**הפעלה/30+ש'**) (Start/+30s).

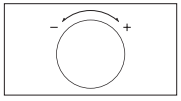
תוצאה: הבישול מתחיל. המיקרוגל ישמיע 4 צפצופים בסיום הבישול.

אם אתה רוצה להשתמש בהפשרה מהירה אוטומטית של המזון.

1. הנח את המזון הקפוא במיקרוגל.
בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה על לחצן **הפשרה מהירה** ( ) פעם אחת או יותר.



2. בחר את המשקל על-ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



3. לחץ על הלחצן **Start/+30s** (**הפעלה/30+ש'**) (Start/+30s).

אם תרצה להוסיף 30 שניות.

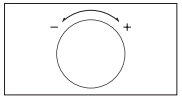
השאר את המזון במיקרוגל.
לחץ על לחצן **Start/+30s** (**הפעלה/30+ש'**) פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 11 2013-10-07 5:18:36

אם אתה רוצה לצלות מזון.

1. לחץ על הלחצן **גריל** ( ).

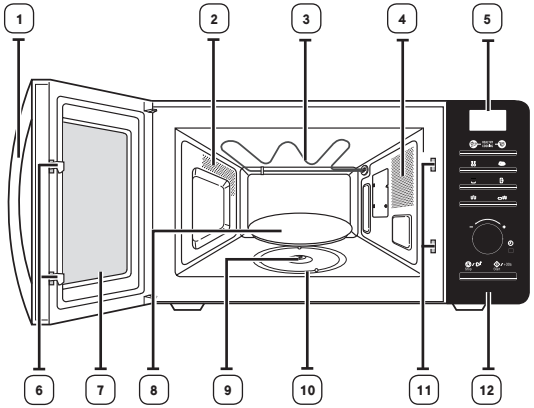
2. בחר את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



3. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** ( ).

מאפייני המיקרוגל

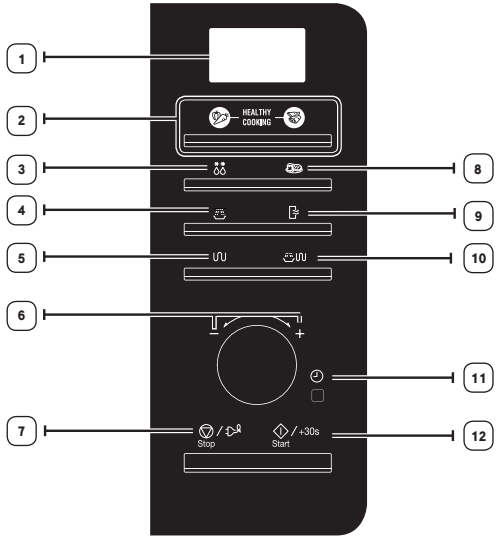
המיקרוגל וחלקיו



1. ידית הדלת
2. פתחי אוורור
3. גריל
4. תאורה פנימית
5. תצוגה
6. תפסי הדלת
7. דלת
8. צלחת מסתובבת
9. תושבת
10. טבעת עם גלגלים
11. פתחי נעילת בטיחות
12. לוח בקרה

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 12 2013-10-07 5:18:37

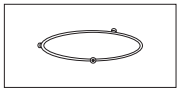
לוח בקרה



1. תצוגה
2. לחצן בישול בריא
3. לחצן הפשרה מהירה
4. לחצן מיקרוגל
5. לחצן גריל
6. חוגה (משקל/גודל מנה/זמן בישול)
7. לחצן עצור/חיסכון באנרגיה
8. לחצן הצלחת שלי
9. לחצן הפגת ריחות
10. לחצן מיקרוגל וגריל
11. לחצן כיוון שעון
12. לחצן הפעלה/30+ש'

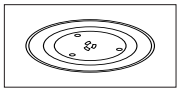
אביזרים

בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.



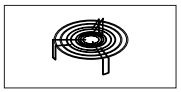
1. **טבעת עם גלגלים**, יש להניחה במרכז המיקרוגל.

   מטרה: הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.



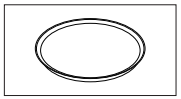
2. **צלחת מסתובבת**, יש להניחה על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.

   מטרה: הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



3. **רשת גריל**, יש להניח אותה על הצלחת המסתובבת.

   מטרה: ניתן להשתמש ברשת המתכת במצבי גריל ובישול משולב.

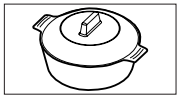


4. **צלחת השחמה**, ראה עמוד 21 - 22.

   (בדגמים MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* בלבד)

   מטרה: צלחת ההשחמה משמשת להשחמה טובה יותר של מזון במצבי בישול משולב במיקרוגל או גריל. היא מסייעת לשמירה על פריכות הבצק של מאפים ופיצה.

☛ **אל** תפעיל את המיקרוגל ללא הטבעת עם הגלגלים והצלחת המסתובבת.



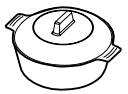
5. **סיר אידוי**, עיין בעמוד 19 עד 21.

   (בדגמים MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* בלבד)

   מטרה : השתמש בסיר האידוי מפלסטיק בעת שימוש בפונקציית האידוי המהיר.

☛ **אל** תפעיל את המיקרוגל ללא הטבעת עם הגלגלים והצלחת המסתובבת.

☛ **אל** תפעיל את המצבים **גריל** (🔥) ו-**שילוב** (🔥🍲) בעת שימוש בסיר האידוי.

מצב הפעלה	MW (מיקרוגל) (🍲)	GRILL (גריל) (🔥)	COMBI (שילוב) (🔥🍲)
 (סיר אידוי)	O	X	X

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 13 2013-10-07 5:18:37

שימוש במיקרוגל

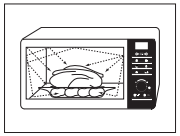
כיצד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה (ידנית ואוטומטית)
- בישול
- חימום מחדש של מזון

עיקרון פעולת הבישול.



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם לכלי שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון

בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

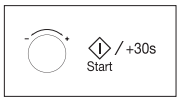
ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת.

פתח את ידית המיקרוגל על-ידי משיכת הידית בצד הימני של הדלת. הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. לאחר מכן, סגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן **מיקרוגל** ( ).

תוצאה: יוצג החיווי 800 W (800 וואט, חיווי העוצמה המרבי)

2. קבע את משך הזמן ל-4 או 5 דקות על-ידי סיבוב **החוגה** ולחיצה על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** ( ).



תוצאה: התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב.

1) הבישול מתחיל ובסיומו יישמע צפצוף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

יש לחבר את המכשיר לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר. אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית, נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 14 2013-10-07 5:18:38

קביעת משך הזמן

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה ":0", "88:88" או "12:00" מוצגת אוטומטית.

כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות. עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

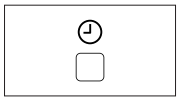
אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו-Clock (שעון) יוצג לאחר 25 דקות.

נורת התנור תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

1. להצגת השעה בתצורה של...

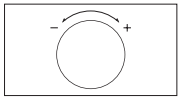


24 שעות.

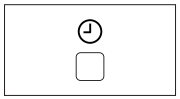
12 שעות.

לחץ על הלחצן **שעון** (🕒) פעם אחת או פעמיים.

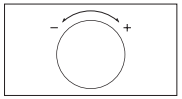
2. סובב את **החוגה** לצורך כיוון השעה.



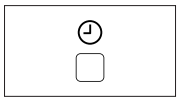
3. לחץ על הלחצן **שעון** (🕒).



4. סובב את **החוגה** לצורך כיוון הדקות.



5. לחץ על הלחצן **שעון** (🕒).



בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.

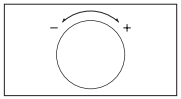
בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המיקרוגל ללא השגחה.

תחילה, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. לאחר מכן, סגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן **מיקרוגל** (🍲).

תוצאה: יוצג החיווי 800 W (800 וואט, חיווי העוצמה המרבי):
בחר את דרגת העוצמה המתאימה על-ידי לחיצות חוזרות על לחצן **מיקרוגל** (🍲) עד להצגת העוצמה הרצויה. עיין בטבלת דרגות העוצמה.

2. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.



תוצאה: זמן הבישול מוצג.

3. לחץ על הלחצן **Start/+30s** (הפעלה/30+ש') (Start/+30s).

תוצאה: התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב.

1) הבישול מתחיל ובסיומו יישמע צפצוף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

לעולם אל תפעיל את המיקרוגל כשהוא ריק.

אם ברצונך לחמם תבשיל למשך זמן קצר בעוצמה מרבית (800 ואט), עליך רק ללחוץ על הלחצן **Start/+30s** (**הפעלה/30+ש'**) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף למשך הבישול. המיקרוגל מתחיל לפעול מייד.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 15 2013-10-07 5:18:38

דרגות עוצמה

ניתן לבחור בדרגת העוצמה הרצויה מתוך האפשרויות הבאות.

דרגת עוצמה	הספק	
	תנור מיקרוגל	גריל
גבוהה	800 ואט	-
בינונית-גבוהה	600 ואט	-
בינונית	450 ואט	-
בינונית-נמוכה	300 ואט	-
הפשרה	180 ואט	-
נמוך/שמירה על חום	100 ואט	-
גריל	-	1100 ואט
שילוב I	600 ואט	1100 ואט
שילוב II	450 ואט	1100 ואט
שילוב III	300 ואט	1100 ואט

אם תבחר דרגת עוצמה גבוהה, יש לקצר את משך זמן הבישול.

אם תבחר דרגת עוצמה נמוכה, יש להאריך את משך זמן הבישול.

שימוש בתכונת 'הפגת ריחות'

השתמש בתכונה זו לאחר בישול אוכל ריחני או כאשר יש עשן רב בחלל הפנימי של המיקרוגל. נקה תחילה את החלל הפנימי של המיקרוגל.

לחץ על הלחצן **הפגת ריחות** (💨) לאחר שסיימת את הניקוי. המיקרוגל ישמיע ארבעה צפצופים.

משך זמן הפגת הריחות הוגדר כ-5 דקות. כל לחיצה על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** תוסיף 30 שניות לפרק זמן זה.

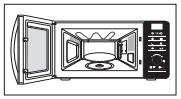
זמן הפגת הריחות המרבי הוא 15 דקות.

קביעת משך זמן הבישול

ניתן להאריך את זמן הבישול על-ידי לחיצות חוזרות על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.

לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** פעם אחת כדי להוסיף 30 שניות למשך הבישול.

עצירת הבישול



ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי לבדוק את מצב המזון.

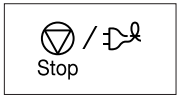
1. לעצירה זמנית;

   1) פתח את הדלת.

   תוצאה: הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, סגור את הדלת ולחץ שוב על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (+30s / Start).

   2) לחץ על לחצן **Stop/Energy Saving (עצור/חיסכון באנרגיה)** (Stop / 💨).

   תוצאה: הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, לחץ שוב על (+30s / Start).



2. לעצירה סופית;

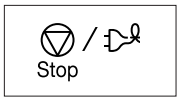
   לחץ על לחצן **Stop/Energy Saving (עצור/חיסכון באנרגיה)** (Stop / 💨).

   תוצאה: הבישול מסתיים. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על הלחצן **Stop/Energy Saving (עצור/חיסכון באנרגיה)** (Stop / 💨).

כמו כן, ניתן לבטל בקלות את כל ההגדרות לפני תחילת הפעולה על-ידי לחיצה על לחצן **Stop/Energy Saving (עצור/חיסכון באנרגיה)** (Stop / 💨).

הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה. תכונה זו מאפשרת חיסכון בחשמל כאשר המיקרוגל אינו בשימוש. במצבו הרגיל, המיקרוגל נמצא במצב המתנה והשעון מוצג כאשר המכשיר אינו נמצא בשימוש.



- לחץ על לחצן **Stop/Energy Saving** (עצור/חיסכון באנרגיה) (Stop / 💨).

  תוצאה: התצוגה נכבית.

- לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על לחצן **Stop/Energy Saving (עצור/חיסכון באנרגיה)** (Stop / 💨) והתצוגה תציג את השעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש.

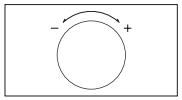
MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 16 2013-10-07 5:18:39

שימוש במאפייני הבישול הבריא

תכונות הבישול הבריא כוללות עשרים אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את סוג המנה על-ידי סיבוב החוגה.
ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה על **HEALTHY COOKING** **(בישול בריא)** (🥗) או על הלחצן **HEALTHY COOKING** **(בישול בריא)** (🥗) פעם אחת או יותר.

2. בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב **החוגה**. (עיין בטבלה המופיעה בצד).



3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (Start/+30s).

<u>תוצאה:</u> הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים

1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

סינגדו תוקרי :אירב לושיבל תוינכותב שומיש

הטבלה הבאה מציגה את 12 התוכניות האוטומטיות של תזונה בריאה לבישול ירקות או דגנים. הטבלה כוללת כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות. תוכניות 1 - 10 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד. תוכניות 11 - 12 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו וגריל.

קוד	סוג מזון	מנה (ג')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1	**ברוקולי**	250 500	2 - 1	שטוף ונקה את הברוקולי והפרד אותו לפרחים. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג', והוסף 60 - 75 מ"ל (4 - 5 כפות) עבור 500 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.
2	**גזרים**	250	2 - 1	שטוף ונקה גזרים ופרוס אותם לפרוסות בגודל זהה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.
3	**שעועית ירוקה**	250	2 - 1	שטוף ונקה את השעועית הירוקה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.
4	**תרד**	150	2 - 1	שטוף ונקה את התרד. הכנס אותו לקערת זכוכית עם מכסה. אין להוסיף מים. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול.
5	**קלח תירס**	250 (יח' אחת)	2 - 1	שטוף ונקה את קלחי התירס והנח אותם בצלחת אובלית מזכוכית. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל ונקב אותו.
6	**תפוחי אדמה קלופים**	250 500	3 - 2	שטוף וקלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לחתיכות זהות בגודלן. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 45 - 60 מ"ל מים (3 - 4 כפות). הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 17 2013-10-07 5:18:40

סיגדו תופוע :אירב לושיבל תוינכותב שומיש

הטבלה הבאה מציגה את שמונה התוכניות האוטומטיות של תזונה בריאה לבישול עופות ודגים, כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות. תוכניות 1 - 6 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד. תוכניות 7 - 8 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו וגריל.

קוד	סוג מזון	מנה (ג')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1	**חזה עוף**	300 (2 יח')	2	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
2	**חזה הודו**	300 (2 יח')	2	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
3	**נתחי פילה דג טריים**	300 (2 יח')	2 - 1	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
4	**פילה סלמון טרי**	300 (2 יח')	2 - 1	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
5	**שרימפס טרי**	250	2 - 1	שטוף את השרימפס והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
6	**פורל טרי**	200 (דג אחד)	2	הנח שני דגים טריים שלמים בצלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל. הוסף קורט מלח, כף מיץ לימון ותבלינים. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת.
7	**אורז חום** (מבושל למחצה)	125	10 - 5	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (0.25 ל'). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים.
8	**פסטה מקמח מלא**	125	1	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף 0.5 ל' מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. חמם ללא מכסה. ערבב את הפסטה לפני זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.
9	**קינואה**	125	3 - 1	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (250 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים.
10	**בורגול**	125	5 - 2	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (250 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים.
11	**גרטן ירקות**	500	3 - 2	הכנס את הירקות, לדוגמה, פרוסות תפוחי אדמה שבושלו מראש, פרוסות קישואים, עגבניות ורוטב לכלי פיירקס בגודל מתאים. הוסף גבינה צהובה מגוררת מלמעלה. הנח את הכלי על הרשת.
12	**עגבניות צלויות**	400	2 - 1	שטוף עגבניות, חתוך אותן לחצאים והכנס אותן לכלי המתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף גבינה צהובה מגוררת מלמעלה. הנח את הכלי על הרשת.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 18 2013-10-07 5:18:42

קוד	סוג מזון	מנה (ג')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
7	**דג צלוי**	200 (דג אחד)	3	מרח שמן על עור הדג השלם (פורל או דניס) והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח דג לצד דג, ראש סמוך לזנב, על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.
8	**פרוסות סלמון צרובות בגריל**	300 (שתי פרוסות)	2	הנח את פרוסות הדג כשהן ישרות על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.

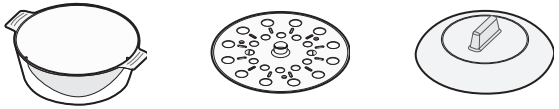
מדריך לבישול באידוי מהיר

(בדגמים MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* בלבד)

סיר האידוי המהיר מבוסס על עיקרון הבישול באמצעות אידוי, והוא מיועד לבישול בריא ומהיר בתנור המיקרוגל של Samsung.

אביזר זה אידיאלי לבישול אורז, פסטה, ירקות וכדומה בזמני שיא, תוך שמירה על הערכים התזונתיים שלהם.

ערכת האידוי Microwave Power Steamer מורכבת מ-3 חלקים:



קערה | מגש אידוי | מכסה

כל החלקים עמידים בטמפרטורה של 20 °C- עד 140 °C.

מתאים לאחסון במקפיא. ניתן לשימוש ככלים משולבים ובנפרד.

תנאי שימוש:

- אין להשתמש:
  - לבישול מאכלים עתירים בסוכר או שומן,
  - בגריל או עם פונקציה של חימום מסתובב או על הכיריים.
- יש לשטוף היטב את כל הכלים במים וסבון כלים לפני השימוש הראשוני.
- לקבלת מידע על זמני בישול, עיין בהוראות שבטבלה בעמוד הבא.

תחזוקה:

- סיר האידוי ניתן לשטיפה במדיח כלים.
- בעת שטיפה ידנית, יש להשתמש במים חמים ובסבון כלים. אין להשתמש בחומרים שוחקים.
- סוגי מאכל שונים (למשל עגבניות) עשויים להותיר צבע בפלסטיק. תופעה זו מקובלת ואינה מוגדרת כפגם.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 19 2013-10-07 5:18:42

הפשרה:

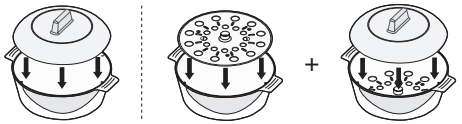
הנח את המזון הקפוא בקערת אידוי ללא מכסה. הנוזלים יישארו בתחתית הקערה ולא יפגעו באיכות האוכל.

בישול:

סוג מזון	גודל מנה	דרגות עוצמה	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)	שימוש
ארטישוקים	300 גר' (1 - 2 חתיכות)	800 ואט	6 - 5	2 - 1	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות שטוף ונקה את הארטישוקים. הכנס את מגש האידוי לקערה. הנח את הארטישוקים על המגש. הוסף כף של מיץ לימון. כסה במכסה.				
ירקות טריים	300 גר'	800 ואט	5 - 4	2 - 1	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות שקול את הירקות (לדוגמה, ברוקולי, כרובית, גזרים, פלפל) לאחר השטיפה, הניקוי והחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח את המגש בקערה. סדר את הירקות בצורה אחידה על מגש האידוי. הוסף 2 כפות מים. כסה במכסה.				
ירקות קפואים	300 גר'	600 ואט	8 - 7	3 - 2	קערה עם מגש אידוי + מכסה
	הוראות הכנס את הירקות הקפואים לקערת האידוי. הכנס את מגש האידוי לקערה. הוסף כף מים. כסה במכסה. ערבב היטב לאחר הבישול וזמן ההשהייה.				
אורז	250 ג'	800 ואט	18 - 15	10 - 5	קערה + מכסה
	הוראות שים אורז בקערת האידוי. הוסף 500 מ"ל מים קרים. כסה במכסה. לאחר הבישול, הנח לאורז לעמוד במשך 5 דקות, אורז חום במשך 10 דקות.				
תפוחי אדמה אפויים בקליפה	500 ג'	800 ואט	8 - 7	3 - 2	קערה + מכסה
	הוראות שקול ושטוף את תפוחי האדמה והכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 3 כפות מים. כסה במכסה.				
נזיד (מצונן)	400 ג'	600 ואט	6 - 5	2 - 1	קערה + מכסה
	הוראות הכנס את התבשיל לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה.				

סוג מזון	גודל מנה	דרגות עוצמה	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)	שימוש
מרק (מצונן)	400 ג'	800 ואט	4 - 3	2 - 1	קערה + מכסה
	הוראות מזוג לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה.				
מרק קפוא	400 ג'	800 ואט	10 - 8	3 - 2	קערה + מכסה
	הוראות העבר את המרק הקפוא לקערת האידוי. כסה במכסה. ערבב היטב לפני זמן ההשהייה.				
כופתאות שמרים קפוא ממולאות בריבה	150 גר'	600 ואט	2 - 1	3 - 2	קערה + מכסה
	הוראות הרטב קלות את החלק העליון של הכופתאות הממולאות במים קרים. הנח 1 - 2 כופתאות קפואות זו לצד זו בקערת האידוי. כסה במכסה.				
לפתן פירות	250 ג'	800 ואט	4 - 3	3 - 2	קערה + מכסה
	הוראות שקול את הפירות הטריים (לדוגמה, תפוחים, אגסים, שזיפים, משמשים, מנגו או אננס) לאחר קילוף, שטיפה וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן או לקוביות. הכנס אותם לקערת האידוי. הוסף 1 - 2 כפות מים ו-1 - 2 כפות סוכר. כסה במכסה.				

טיפול בסיר אידוי מהיר



קערה עם מגש אידוי + מכסה קערה + מכסה

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 20 2013-10-07 5:18:42

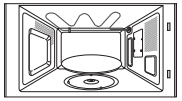
אמצעי זהירות:

- היזהר בעת פתיחת המכסה של סיר האידוי, משום שהאדים שנפלטים עשוים להיות מאוד חמים.
- השתמש בכפפות מטבח כדי לגעת בכלים לאחר הבישול.

שימוש בצלחת ההשחמה

(בדגמים *MG23F302TJ, MG23F302TC*, MG23F301TJ*, MG23F301TC* בלבד)

צלחת השחמה זו מאפשרת לך להשחים לא רק את צדו העליון של המזון בעזרת הגריל, אלא גם את צדו התחתון, שיקבל פריכות וצבע שחום כתוצאה מהטמפרטורה הגבוהה של צלחת ההשחמה. תוכל למצוא בטבלה כמה מאכלים שניתן להכין בצלחת ההשחמה (עיין בעמוד הבא).
ניתן להשתמש בצלחת ההשחמה גם לבייקון, ביצים, נקניקיות וכדומה.



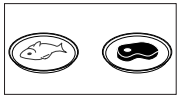
1. הנח את צלחת ההשחמה ישירות על הצלחת המסתובבת וחמם אותה מראש בתוכנית שילוב המיקרוגל והגריל הגבוהה ביותר [600 ואט + גריל (מיקרוגל + גריל)] היעזר בזמנים ובהוראות המפורטים בטבלה.

- הקפד להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את צלחת ההשחמה, שכן היא מתחממת מאוד.

2. הזלף על הצלחת שמן אם אתה מבשל מזון כגון בייקון וביצים, כדי להשחים יפה את המזון.

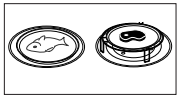
- שים לב שצלחת ההשחמה כוללת שכבת טפלון שאינה עמידה בפני שריטות. אין להשתמש בחפצים חדים כגון סכין כדי לחתוך מזון שמונח על צלחת ההשחמה.
- השתמש באביזרים מפלסטיק כדי למנוע הופעת שריטות על צלחת ההשחמה או הוצא את המזון מהצלחת לפני החיתוך.

3. הנח את המזון על צלחת ההשחמה.



- אל תניח על צלחת ההשחמה חפצים שאינם חסיני חום, כגון כלים מפלסטיק.
- בשום מקרה אין להניח את צלחת ההשחמה במיקרוגל ללא הצלחת המסתובבת.

4. הנח את צלחת ההשחמה על רשת המתכת (או על הצלחת המסתובבת) בתנור המיקרוגל.



5. בחר את זמן הבישול ואת דרגת העוצמה המתאימים.
(עיין בטבלה המופיעה בצד)

ניקוי צלחת ההשחמה

נקה את צלחת ההשחמה במים חמים ובסבון ולאחר מכן שטוף במים נקיים.

- אין להשתמש במברשת קרצוף או בספוג קשיח, שכן אלה עלולים לגרום נזק לשכבה העליונה.

שים לב

צלחת ההשחמה אינה מיועדת להדחה במדיח כלים.

תוכנית המחשה תוכנות

אנו ממליצים לחמם מראש את צלחת ההשחמה ישירות על הצלחת המסתובבת.
חמם את צלחת ההשחמה באמצעות הפונקציה 600 ואט + גריל (מיקרוגל + גריל) למשך 3 - 5 דקות.
פעל על-פי ההוראות והזמנים המפורטים בטבלה.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן חימום מראש (דקות)	זמן בישול (בדקות)
בייקון	4 חתיכות (80 גר')	600 ואט + גריל (מיקרוגל + גריל)	3	3.5 - 4
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את החתיכות זו לצד זו על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
עגבניות צלויות	200 גר' (2 חתיכות)	450 ואט + גריל (מיקרוגל + גריל)	3	4.5 - 5
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
המבורגר (קפוא)	2 חתיכות (125 גר')	600 ואט + גריל (מיקרוגל + גריל)	3	7 - 7.5
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. סדר את ההמבורגרים הקפואים במעגל על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת. הפוך את ההמבורגרים אחרי 4 - 5 דקות.			

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 21 2013-10-07 5:18:43

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן חימום מראש (דקות)	זמן בישול (בדקות)
בגטים (קפואים)	200 - 250 גר' (2 חתיכות)	450 ואט + גריל	4	8 - 9
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. אם מדובר בחתיכה אחת של בגט, הנח אותה סמוך למרכז הצלחת, אם מדובר בשתי חתיכות, הנח אותן זו לצד זו על הצלחת. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
פיצה (קפואה)	300 - 350 גר'	600 ואט + גריל	4	9 - 10
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את הפיצה הקפואה על צלחת ההשחמה. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			
תפוחי אדמה אפויים	250 ג' 500 ג'	600 ואט + גריל	3	5 - 6 8 - 9
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. הנח אותם על צלחת ההשחמה כשהצד החתוך מונח על הצלחת. סדר אותם במעגל. הנח את הצלחת על הרשת.			
אצבעות דגים (קפואות)	150 גר' (5 חתיכות) 300 גר' (10 חתיכות)	600 ואט + גריל	4	7 - 8 9 - 10
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הזלף על הצלחת כף שמן. סדר את אצבעות הדגים במעגל על הצלחת. הפוך אותן אחרי ארבע דקות (5 חתיכות) או אחרי שש דקות (10 חתיכות).			
נגיסי עוף (קפואים)	125 גר' 250 ג'	600 ואט + גריל	4	5 - 5.5 7.5 - 8
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הזלף על הצלחת כף שמן. הנח את נגיסי העוף על הצלחת. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת. הפוך אותם אחרי שלוש דקות (125 גר') או אחרי חמש דקות (250 גר')			
פיצה (קרה)	300 - 350 גר'	450 ואט + גריל	4	6.5 - 7.5
	< המלצות >			
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את הפיצה הקרה על הצלחת. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת.			

שימוש בתכונת הפשרה מהירה אוטומטית

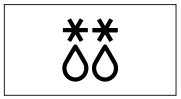
תכונת הפשרה עוצמתית אוטומטית מאפשרת לך להפשיר בשר, עוף, דגים ולחם/עוגות. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי.

עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

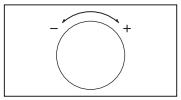
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

ראשית, הנח את המזון הקפוא במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על הלחצן **הפשרה מהירה** (❄❄). (עיין בטבלה המופיעה בצד).



2. הגדר את משקל המזון על-ידי סיבוב **החוגה**.



3. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (Start/+30s).

תוצאה:

- ההפשרה מתחילה.
- המיקרוגל משמיע צפצוף באמצע תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.
- לחץ שוב על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (Start/+30s) כדי לסיים את תהליך ההפשרה.

ניתן להפשיר מזון גם באופן ידני. לשם כך, בחר בפונקציית בישול/חימום של מזון מוכן עם דרגת עוצמה של 180 וואט. עיין בסעיף "בישול/חימום של מזון מוכן" בעמוד 15 למידע נוסף.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 22 2013-10-07 5:18:43

תיטמוטוא הריהמ הרשפה לש תוינכותב שומיש

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל"הפשרה מהירה אוטומטית", כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה. הנח בשר, עוף, דגים, עוגות ולחמים על צלחת חרסינה או קרמיקה.

קוד/מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1. בשר	200 - 1500	20 - 60	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, כבש, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.
2. עוף	200 - 1500	20 - 60	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.
3. דגים	200 - 1500	20 - 50	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לפילה דג.
4. לחם/עוגות	125 - 625	5 - 20	הנח לחם על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל משמיע צפצוף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.

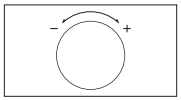
בחר את הפונקציה הפשרה ידנית בדרגת עוצמה של 180 ואט אם ברצונך להפשיר מזון ידנית. לקבלת מידע נוסף על הפשרה ידנית וזמן הפשרה, עיין בעמודים 31 - 32.

שימוש בתכונה הצלחת שלי

תכונת הצלחת שלי כוללת שתי אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את מספר המנות על-ידי סיבוב החוגה. ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן הצלחת שלי ( ).

2. בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב **החוגה**. (עיין בטבלה המופיעה בצד).



3. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** ( ).

<u>תוצאה:</u> הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים

1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

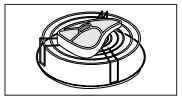
ילש תחלצה תוינכותב שומיש

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של My Plate (הצלחת שלי), כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1. ארוחה מוכנה קרה	300 - 350 400 - 450	2 - 3	השתמש בצלחת חרסינה או קרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה).
2. ארוחה צמחונית קרה	300 - 350 400 - 450	2 - 3	הנח את המנה בצלחת מקרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 2 מרכיבים (לדוגמה, ספגטי ברוטב או אורז עם ירקות).

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 23 2013-10-07 5:18:44

בחירת האביזרים



השתמש בכלים המתאימים לשימוש במיקרוגל. אל תשתמש בכלים וצלחות מפלסטיק, כוסות מנייר, נייר סופג וכדומה.

אם ברצונך לבחור במצב בישול משולב (מיקרוגל וגריל), השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש במיקרוגל ובתנור.

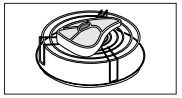
פרטים נוספים על אביזרים וכלי בישול מתאימים, עיין בסעיף 'מדריך לכלים מתאימים' בעמוד 26.

גריל

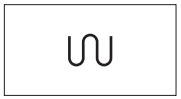
גריל מאפשר לך לחמם ולהשחים מזון במהירות, ללא שימוש בגלי מיקרו. לשם כך, המיקרוגל כולל רשת לצלייה בגריל.

1. חמם את הגריל מראש לטמפרטורה הנדרשת על-ידי לחיצה על הלחצן **גריל** (⏦) והגדר את הזמן הנדרש לחימום מראש על-ידי סיבוב **החוגה**.

2. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (⏵/+30s Start).

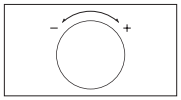


3. פתח את הדלת והנח את המזון על הרשת.
סגור את הדלת.



4. לחץ על הלחצן **גריל** (⏦).

תוצאה: החיוויים הבאים מוצגים:



5. קבע את זמן הצלייה על-ידי סיבוב **החוגה**. זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.

6. לחץ על הלחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (⏵/+30s Start).

תוצאה: הצלייה מתחילה. כשהוא מסתיים

1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

אל תדאג אם אתה רואה שגוף החימום נכבה ונדלק שוב. המערכת מתוכננת למנוע חימום יתר של התנור.

אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.

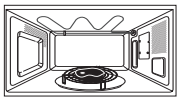
שילוב גלי מיקרו וגריל

תוכל לשלב בין בישול במיקרוגל לצלייה בגריל, לבישול מהיר והשחמה בו-זמנית.

תמיד השתמש תמיד בכלי בישול מתאימים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.

השתמש תמיד בכפפות מטבח כדי לגעת בכלים שבתנור, שכן הם מתחממים מאוד.

1. פתח את דלת התנור.
הנח את המזון על הרשת שאותה יש להניח על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.



MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 24 2013-10-07 5:18:45

2. לחץ על הלחצן **שילוב** (🍲).

תוצאה: החיווי הבאים מוצגים:

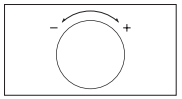
🍲 (מצב מיקרוגל וגריל)

600 ואט (הספק יציאה)

בחר את דרגת העוצמה המתאימה על-ידי לחיצה על לחצן **שילוב** (🍲) שוב עד להצגת דרגת העוצמה המתאימה.

לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.

3. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**. זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.



4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/30+ש')** (Start/+30s).

תוצאה: הבישול המשולב מתחיל.

כשהוא מסתיים:

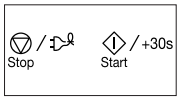
1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

העוצמה המרבית במצב שילוב מיקרוגל וגריל היא 600 ואט.

כיבוי הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ על הלחצנים (Stop) ו-(Start/+30s) למשך שתי שניות.

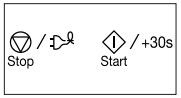


תוצאה:

- החיווי הבא יוצג.

- המיקרוגל לא יצפצף בכל פעם שתלחץ על לחצן.

2. כדי להפעיל מחדש את הצפצוף, לחץ שוב על הלחצנים (Stop) ו-(Start/+30s) למשך שתי שניות.



תוצאה:

- החיווי הבא יוצג.

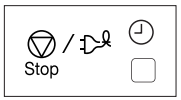
- הצפצוף יחזור להישמע בעת פעולת המיקרוגל.

נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית בטיחות ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

ניתן לנעול את המיקרוגל בכל עת.

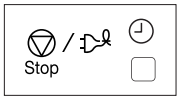
1. לחץ על הלחצנים (Stop) ו-(🕒) למשך שתי שניות.



תוצאה:

- המיקרוגל נעול (לא ניתן לבחור פונקציות).
- על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "L".

2. כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ שוב על הלחצנים (Stop) ו-(🕒) למשך שתי שניות.



תוצאה : ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 25 2013-10-07 5:18:45

כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו. לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן במיקרוגל, אינך צריך לחשוש.

הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
רדיד אלומיניום	✗✓	ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל.
צלחת השחמה	✓	אין לחמם במשך יותר מ-8 דקות.
כלי חרסינה וחרס	✓	פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר	✓	חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.
אריזות של מזון מהיר		
• כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן.
• שקיות נייר או נייר עיתון	✗	עלולות להתלקח.
• נייר ממוחזר או עיטורי מתכת	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
כלי זכוכית		
• כלי הגשה "מהתנור לשולחן"	✓	ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
• זכוכית דקה	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי.
• צנצנות זכוכית	✓	יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
מתכת		
• כלים	✗	עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.
• חוטי מתכת לקשירת שקיות	✗	
נייר		
• צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר	✓	לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים.
• נייר ממוחזר	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
פלסטיק		
• מיכלים	✓	במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין.
• ניילון נצמד	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.
• שקיות למקפיא	✗✓	רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג.
נייר שעווה או נייר אפייה	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות.

✓ : מומלץ ✗✓ : יש להיזהר בעת השימוש ✗ : לא בטוח

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 26 2013-10-07 5:18:46

מדריך בישול

גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.
גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

בישול

כלי בישול למיקרוגל:

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על-ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

מזון המתאים לבישול במיקרוגל:

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקים, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

כיסוי הכלי במהלך הבישול

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: למשל בצלחת חרסינה או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

זמני השהייה

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

מדריך בישול לירקות קפואים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה.
המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך.
ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
תרד	150 גר'	600 ואט	4.5 - 5.5	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
ברוקולי	300 גר'	600 ואט	9 - 10	2 - 3	הוסף 30 מ"ל (2 כף) מים קרים.
אפונה	300 גר'	600 ואט	7.5 - 8.5	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
שעועית ירוקה	300 גר'	600 ואט	8 - 9	2 - 3	הוסף 30 מ"ל (2 כף) מים קרים.
לקט ירקות (גזר/אפונה/תירס)	300 גר'	600 ואט	7.5 - 8.5	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.
לקט ירקות (להקפצה בסגנון סיני)	300 גר'	600 ואט	8 - 9	2 - 3	הוסף 15 מ"ל (1 כף) מים קרים.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 27 2013-10-07 5:18:46

מדריך בישול לאורז ופסטה

אורז: השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול. בשל עם מכסה. בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהייה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.
הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

פסטה: השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. בשל ללא מכסה. ערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
אורז לבן (מבושל למחצה)	250 ג'	800 ואט	17 - 16	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
אורז חום (מבושל למחצה)	250 ג'	800 ואט	22 - 21	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר)	250 ג'	800 ואט	18 - 17	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
דגנים מעורבים (אורז + דגנים)	250 ג'	800 ואט	19 - 18	5	הוסף 400 מ"ל מים קרים.
פסטה	250 ג'	800 ואט	12 - 11	5	הוסף 1000 מ"ל מים רותחים.

מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול.
כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

עצה: חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.
את כל הירקות הטריים יש לבשל בעוצמה מרבית (800 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
ברוקולי	250 ג' 500 ג'	4 - 4.5 7 - 7.5	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
כרוב ניצנים	250 ג'	5.5 - 6.5	3	הוסף 60 - 75 מ"ל (5 - 6 כפות) מים.
גזרים	250 ג'	4.5 - 5	3	חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה.
כרובית	250 ג' 500 ג'	5 - 5.5 8.5 - 9	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
קישואים	250 ג'	3.5 - 4	3	פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו.
חצילים	250 ג'	3.5 - 4	3	חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כף אחת של מיץ לימון.
כרישה	250 ג'	4.5 - 5	3	פרוס את הכרישה לפרוסות עבות.
פטריות	125 גר' 250 ג'	1.5 - 2 3 - 3.5	3	הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה.
בצלים	250 ג'	5.5 - 6	3	פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים.
פלפל	250 ג'	4.5 - 5	3	חתוך את הפלפל לחתיכות דקות.
Potatoes (תפוחי אדמה)	250 ג' 500 ג'	4 - 5 7.5 - 8.5	3	שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם.
קולרבי	250 ג'	5 - 5.5	3	חתוך את הלפת לקוביות קטנות.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 28 2013-10-07 5:18:46

חימום מזון מוכן

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם.
הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' החדר שלהם הייתה 18 - 20 °C, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 5 - 7 °C.

סידור המזון וכיסוי

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

דרגות עוצמה וערבוב המזון

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 800 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.
היעזר בטבלאות שלהלן. כללית, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאת, למשל).
לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נוזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריכה) של המזון.
עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

זמני חימום והשהייה

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.
ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.
אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.
זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.

חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה.
ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נוזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

חימום משקאות ומזון מוכן

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
משקאות (קפה, תה ומים)	150 מ"ל (כוס אחת) 250 מ"ל (ספל אחד)	800 ואט	1 - 1.5 1.5 - 2	1 - 2	שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי. הנח את הכוס/ספל במרכז הצלחת המסתובבת. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב.
מרק (מצונן)	250 ג'	800 ואט	3 - 3.5	2 - 3	מזוג לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה.
תבשיל (מצונן)	350 ג'	600 ואט	5.5 - 6.5	2 - 3	הכנס את התבשיל לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.
פסטה עם רוטב (מצונן)	350 ג'	600 ואט	4.5 - 5.5	3	הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 29 2013-10-07 5:18:46

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)	350 ג'	600 ואט	6 - 5	3	הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.
ארוחה בצלחת (מצוננת)	350 ג'	600 ואט	6.5 - 5.5	3	הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

חימום מזון לתינוקות

מזון תינוקות: הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום! הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה.

טמפרטורת הגשה מומלצת: בין 30 - 40 °C.

חלב לתינוקות: שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהייה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת הגשה מומלצת: טמפרטורה של 37 °C.

הערה: חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות.

הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

חימום מזון וחלב לתינוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	Time (שעה)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
מזון תינוקות (ירקות + בשר)	190 ג'	600 ואט	30 שניות	3 - 2	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.
דייסת תינוקות (דגנים + חלב + פירות)	190 ג'	600 ואט	20 שניות	3 - 2	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.
חלב לתינוקות	100 מ"ל 200 מ"ל	300 ואט	30 - 40 שניות 50 שניות עד דקה אחת.	3 - 2	ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח למזון לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 30 2013-10-07 5:18:46

הפשרה ידנית

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר.

בדוק מדי פעם את האוכל כדי לוודא שהוא לא מתחמם.

אם חלקים קטנים ועדינים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום בעת ההפשרה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

<u>עצה:</u> מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של 18- עד 20- °C בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

יש להפשיר את כל סוגי המזון הקפוא בדרגת עוצמה המתאימה להפשרה (180 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
בשר				
בשר טחון	250 ג' 500 ג'	7.5 - 6.5 12 - 10	25 - 5	הנח את הבשר על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
סטייקים מבשר לבן	250 ג'	8.5 - 7.5		
עוף				
חלקי עוף	500 ג' (2 חתיכות)	15.5 - 14.5	40 - 15	תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
עוף שלם	900 ג'	30 - 28		
דגים				
נתחי פילה דג	250 ג' (2 חתיכות) 400 ג' (4 חתיכות)	7 - 6 13 - 12	15 - 5	הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
פירות				
פירות יער	250 ג'	7 - 6	10 - 5	פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב).
לחם				
לחמניות (50 ג' כל אחת)	2 יחידות 4 יחידות	1 - 0.5 2.5 - 2	20 - 5	סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
לחם קלוי/כריך	250 ג'	5 - 4.5		
לחם חי (קמח חיטה + שיפון)	500 ג'	10 - 8		

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 31 2013-10-07 5:18:46

גריל

גוף החימום של הגריל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרוגל. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. חימום מקדים של הגריל למשך 3 - 4 דקות יזרז את השחמת המזון.

כלי בישול לגריל:

על הכלים להיות חסיני אש ויכולים להכיל מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול בגריל:

צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.

הערה חשובה:

ודא שגוף החימום ממוקם בצורה אופקית מתחת לתקרת המיקרוגל ולא אנכית על הקיר האחורי במצב גריל בלבד. זכור שיש להניח את המזון על הרשת הגבוהה, אלא אם יש הוראה מפורשת אחרת.

מיקרוגל + גריל

מצב בישול זה משלב את החום הבוקע מגוף החימום של הגריל עם מהירות הבישול של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. דגם זה כולל מצבים של שילוב משולש: 600 ואט + גריל, 450 ואט + גריל ו-300 ואט + גריל.

כלים לבישול במצב מיקרוגל + גריל

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. על הכלים להיות חסיני אש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + גריל:

מזון המתאים למצב בישול משולב כולל את כל סוגי המזון המבושל הזקוקים לחימום ולהשחמה (למשל, פסטה אפויה), כמו גם מזונות הדורשים זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחלקי מזון עבים שתועיל להם שכבה עליונה מושחמת ופריכה (לדוגמה, נתחי עוף, יש להפוך באמצע התוכנית). עיין בטבלת הגריל לקבלת מידע נוסף.

הערה חשובה:

בעת שימוש במצב שילוב (מיקרוגל וגריל), ודא שגוף החימום ממוקם בצורה אופקית מתחת לתקרת המיקרוגל ולא אנכית על הקיר האחורי. יש להניח את המזון על הרשת הגבוהה, אלא אם יש הוראה מפורשת אחרת. אחרת, יש להניח את המזון על הצלחת המסתובבת. עיין בהוראות שבטבלה הבאה.

יש להפוך את המזון באמצע התוכנית, אם רוצים להשחימו משני הצדדים.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 32 2013-10-07 5:18:46

מדריך לשימוש בגריל עבור מזון קפוא

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצלייית המוצרים השונים בגריל.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייית צד ראשון (דקות)	זמן צלייית צד שני (דקות)	הוראות
לחמניות (כל אחת במשקל של כ-50 גר')	2 יחידות 4 יחידות	מיקרוגל וגריל	300 ואט + גריל 1 - 1.5 2 - 2.5	גריל בלבד 1 - 2 1 - 2	סדר את הלחמניות במעגל על הרשת. צלה את הצד השני של הלחמניות עד למידת הפריכות הרצויה. הנח למזון לעמוד 2 - 5 דקות.
בגטים עם תוספות (עגבניות, גבינה, נקניק, פטריות)	250 - 300 גר' (2 חתיכות)	450 ואט + גריל	8 - 9	-	הנח שני בגטים קפואים זה לצד זה על הרשת. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.
ירקות מוקרמים (ירקות או תפוחי אדמה)	400 ג'	450 ואט + גריל	13 - 14	-	הנח את הירקות המוקרמים הקפואים בכלי פיירקס עגול קטן. הנח את הכלי על הרשת. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
פסטה (קנלוני, מקרוני, לזניה)	400 ג'	מיקרוגל וגריל	600 ואט + גריל 14 - 15	גריל בלבד 2 - 3	הנח את הפסטה הקפואה בתבנית פיירקס שטוחה ומלבנית. הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
נגיסי עוף	250 ג'	450 ואט + גריל	5 - 5.5	3 - 3.5	הנח את נגיסי העוף על הרשת. אחרי שתסתיים צלייית צד אחד, הפוך את הנגיסים.
צ'יפס	250 ג'	450 ואט + גריל	9 - 11	4 - 5	פזר את הצ'יפס באופן שווה על נייר אפיה שמונח על הרשת.

מדריך בישול בגריל למזונות טריים

חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 3 - 4 דקות.

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצלייית המוצרים השונים בגריל.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייית צד ראשון (דקות)	זמן צלייית צד שני (דקות)	הוראות
פרוסות לחם קלוי	4 יחידות (כל אחת 25 ג')	גריל בלבד	6 - 8	4 - 5.5	הנח את פרוסות הלחם זו לצד זו על הרשת.
לחמניות (אפויות)	2 - 4 לחמניות	גריל בלבד	2 - 3	2 - 3	הנח את הלחמניות על החלק העליון שלהן במעגל על הצלחת המסתובבת.
עגבניות צלויות	200 גר' (2 חתיכות) 400 גר' (4 חתיכות)	מיקרוגל וגריל	300 ואט + גריל 4.5 - 5.5 7 - 8	גריל בלבד 2 - 3	חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח. הנח אותן על הרשת.
טוסט נוסח הוואי (נקניק, אננס, פרוסות גבינה)	2 חתיכות (300 גר')	450 ואט + גריל	3.5 - 4	-	קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת. הנח שתי פרוסות זו מול זו על הרשת. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
תפוחי אדמה אפויים	250 ג' 500 ג'	600 ואט + גריל	4.5 - 5.5 8 - 9	-	חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. סדר אותם במעגל על הרשת כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל.
חלקי עוף	450 - 500 גר' (2 נתחים)	300 ואט + גריל	10 - 12	12 - 13	מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. הנח אותם במעגל כאשר העצם מופנה לאמצע המעגל. הנח כרע עוף אחת לא במרכז הרשת. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 33 2013-10-07 5:18:46

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייית צד ראשון (דקות)	זמן צלייית צד שני (דקות)	הוראות
צלעות כבש/ סטייקים מבשר בקר (דרגת מדיום)	400 גר' (4 חתיכות)	גריל בלבד	15 - 12	12 - 9	מרח את צלעות הכבש בשמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.
סטייקים מבשר לבן	250 גר' (2 חתיכות)	מיקרוגל וגריל	300 ואט + גריל 8 - 7	גריל בלבד 7 - 6	מרח את הסטייק מהבשר הלבן בשמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.
תפוחי עץ אפויים	תפוח (במשקל של כ-200 ג') 2 תפוחים (במשקל של כ-400 ג')	300 ואט + גריל	4.5 - 4 7 - 6	-	הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים. הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת.
עוף צלוי	1200 גר'	600 ואט + גריל	18 - 15	18 - 15	מרח על העוף שמן ותבלינים. הנח את נתח העוף הראשון כשהחזה פונה כלפי מטה, את השני כשהחזה פונה כלפי מעלה, על כלי הפיירקס. הנח לעמוד במשך 5 דקות לאחר הצלייה.

עצות מועילות

המסת חמאה

שים 50 גר' חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיק.

חמם במשך 30 - 40 שניות בעוצמה של 800 ואט, עד להמסת החמאה.

המסת שוקולד

שים 100 גר' שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 3 - 5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד.

ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

המסת דבש גבישי

שים 20 גר' דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 20 - 30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

המסת ג'לטין

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גר') במים קרים במשך 5 דקות.

הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט.

ערבב לאחר ההמסה.

הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ - 14 גר') עם 40 גר' סוכר ו - 250 מ"ל מים קרים.

בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 800 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף. ערבב פעמיים במהלך הבישול.

הכנת ריבה

שים 600 גר' פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. הוסף 300 גר' סוכר וערבב היטב.

בשל עם מכסה במשך 10 - 12 דקות בעוצמה של 800 ואט.

ערבב כמה פעמים במהלך הבישול. רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים. הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

הכנת פודינג

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב. השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם מכסה במשך 6.5 עד 7.5 דקות בעוצמה של 800 ואט.

ערבב היטב כמה פעמים במהלך הבישול.

קליית שבבי שקדים

פזר 30 גר' שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסינה או קרמיקה בגודל בינוני.

ערבב כמה פעמים במהלך ההשחמה במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 600 ואט.

הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות בתוך המיקרוגל. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 34 2013-10-07 5:18:46

פתרון בעיות וקודי שגיאה

פתרון בעיות

אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן נסה את הפתרון המוצע.

זהו מצב רגיל.

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל.
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור.

המכשיר לא מתחיל לפעול כשלוחצים על הלחצן (+30s / Start).

- האם הדלת סגורה היטב?

המזון לא מתבשל.

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ו/או לחצת על לחצן (+30s / Start)?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ?

המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי.

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

הנורה אינה דולקת.

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל.

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל. לפתרון הבעיה, התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו-מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש. לפתרון הבעיה, נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

בתוך המכשיר יש ניצוצות וקולות נפץ.

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

עשן וריח לא נעים נידפים בהפעלת הראשונית.

- זהו מצב זמני שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים. העשן והריחות הלא נעימים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות.

כדי להפיג את הריח מהר יותר, הפעל את תנור המיקרוגל כאשר מיץ לימון או מלח לימון מונחים בארון.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך. הכן מראש את הפרטים הבאים;

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

קוד שגיאה

הודעת "SE" מופיעה.

הודעת "SE" משמעה ניקוי המקשים ובדיקת מים בשטח סביב המקשים. כבה את המיקרוגל ונסה להפעיל שוב. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 35 2013-10-07 5:18:46

מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

דגם	MG23F301T**, MG23F302T**
מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ
צריכת חשמל	
מיקרוגל	1200 ואט
גריל	1100 ואט
מצב שילוב	2300 ואט
הספק יציאה	100 ואט / 800 ואט (IEC-705)
תדירות הפעלה	2450 מגה-הרץ
מגנטרון	OM75P(31)
שיטת צינון	מנוע מאוורר
מידות (ר x ג x ע)	
חיצוניות	489 x 275 x 392 מ"מ
חלל פנימי	330 x 211 x 324 מ"מ
נפח	23 ליטר
משקל	
נטו	13 ק"ג בקירוב

SAMSUNG

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04178M

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_HEB.indd 36 2013-10-07 5:18:46

MG23F301T**
MG23F302T**

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 1 07/10/2013 13:51:46

содержание

Краткое наглядное руководство 11
Функции микроволновой печи 12
Печь 12
Панель управления 13
Принадлежности 13
Использование печи 14
Принцип работы микроволновой печи 14
Проверка работы печи 14
Установка времени 15
Приготовление/разогрев пищи 15
Уровни мощности 16
Использование функции удаления запаха 16
Настройка времени приготовления пищи 16
Остановка приготовления пищи 16
Настройка режима энергосбережения 17
Использование функций здорового питания 17
Использование программ здорового питания: овощи и крупы 17
Использование программ здорового питания: птица и рыба 18
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки (только модели MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*) 19
Использование тефлоновой тарелки (только модели MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*) 21
Программы ручного приготовления до хрустящей корочки 21
Использование функции автоматической быстрой разморозки 22
Использование программ автоматического размораживания продуктов 23
Использование функции моя тарелка 23
Использование программ функции моя тарелка 23
Выбор дополнительных принадлежностей 24
Приготовление в режиме гриля 24
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 24
Отключение звукового сигнала 25
Защитная блокировка микроволновой печи 25
Руководство по выбору посуды 26
Рекомендации по приготовлению 27
Устранение неисправностей и коды ошибок 35
Устранение неисправностей 35
Код ошибки 35
Технические характеристики 36

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ следует.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 2 07/10/2013 13:51:48

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 3 07/10/2013 13:51:48

- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 4 07/10/2013 13:51:48

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

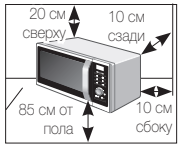
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 5 07/10/2013 13:51:48

- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 6 07/10/2013 13:51:48

В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

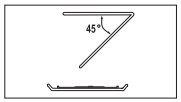
- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 7 07/10/2013 13:51:48

- **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.
  НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители.
  При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
  - не накапливались на них;
  - не мешали правильно закрывать дверцу.
- **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства.
  Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

- **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.
  - Отключите ее от сетевой розетки
  - Обратитесь в ближайший сервисный центр
- Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
  Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 8 07/10/2013 13:51:49

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 9 07/10/2013 13:51:52

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 10 07/10/2013 13:51:53

уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (изогнута)

(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

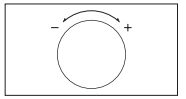
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

краткое наглядное руководство

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** (⏦) один или несколько раз.

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

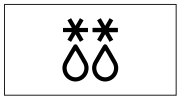


3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s).

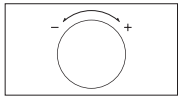
Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄) один или несколько раз.



2. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s).

Добавление дополнительных 30 секунд.

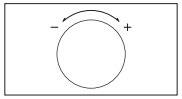
Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s) один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 11 07/10/2013 13:51:54

Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (ᔓ).

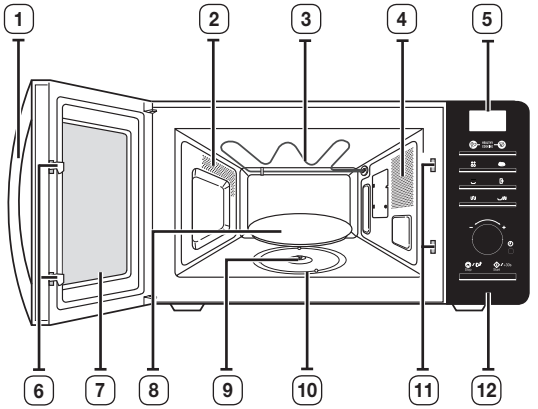
2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (⏀/+30s).

функции микроволновой печи

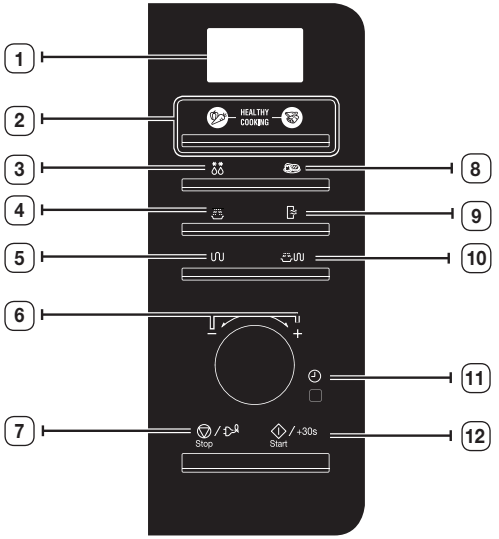
ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ДВЕРЦА
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 12 07/10/2013 13:51:55

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



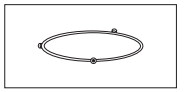
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ГРИЛЬ
6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЕС/ ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ
7. КНОПКА СТОП/ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ
8. КНОПКА МОЯ ТАРЕЛКА
9. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХОВ
10. КНОПКА СВЧ + ГРИЛЬ
11. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
12. КНОПКА СТАРТ/+30 сек

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

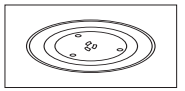
1. **Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.

   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



2. **Вращающийся поднос** — устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

   Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

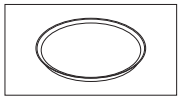


3. **Пподставка для гриля,** устанавливаемая на вращающийся поднос.

   Назначение : Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

4. **Тефлоновая тарелка,** см. стр. 21-22.
   (только модели MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

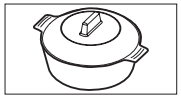
   Назначение: Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного "подрумянивания" пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль". Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.



НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 13 07/10/2013 13:51:56

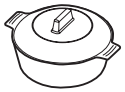
5. **Пароварка,** см. стр.19-21.
(только модели MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)



Цель : пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

НЕ включайте режимы **ГРИЛЬ** (ᔓ) и **КОМБИНИРОВАННЫЙ** (ᔓ) при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ (ᔓ)	ГРИЛЬ (ᔓ)	КОМБИНИРОВАННЫЙ (ᔓ)
 (Пароварка)	O	X	X

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

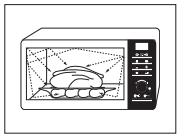
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

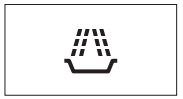
Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

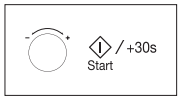
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** (ᔓ).



Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)

2. Вращением **регулятора** установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (ᔓ).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
   1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
   2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
   3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 14 07/10/2013 13:51:57

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

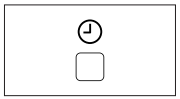
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

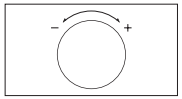
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут.
Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

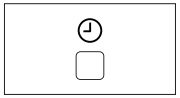
1. Чтобы установить время в...
24-часовом формате.
12-часовом формате.
Нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



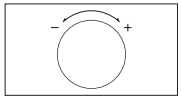
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



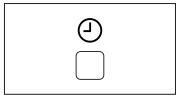
3. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



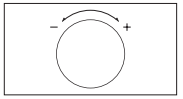
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** (📶).

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (📶) пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



Результат: Отобразится время приготовления.

3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s).

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s) по одному разу на каждые 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 15 07/10/2013 13:51:57

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
Гриль	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III	300 Вт	1100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Удаление запаха** (). Раздастся 4 звуковых сигнала.

Время процедуры удаления запаха — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s).

Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

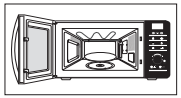
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s), добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s) один раз, чтобы добавить 30 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка.



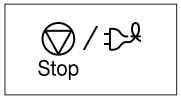
1) Откройте дверцу.

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s).

2) Нажмите кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop).

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите (Start/+30s).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop).



Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop) еще раз.

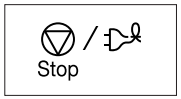
Вы также можете отменить любые параметры перед началом работы, просто нажав на кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop).

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 16 07/10/2013 13:51:58

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

- Нажмите кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop/Energy Saving).
  Результат: Дисплей выключен.



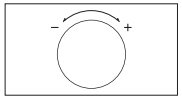
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Stop/Energy Saving (Стоп/Энергосбережение)** (Stop/Energy Saving), после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Healthy Cooking (Здоровое питание) предлагает двадцать предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув круговой переключатель.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **HEALTHY COOKING (ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ)** (HEALTHY COOKING) либо **HEALTHY COOKING (ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ)** (HEALTHY COOKING) один или более раз.

2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (см. таблицу сбоку).



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s).
   Результат: Начнется приготовление. По его окончании:
   1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
   2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
   3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица представляет 12 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 11-12 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Брокколи	250 500	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 стол. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
2	Морковь	250	1-2	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
3	Зеленая фасоль	250	1-2	Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
4	Шпинат	150	1-2	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 17 07/10/2013 13:52:00

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
5	**Початок кукурузы**	250 (1 шт.)	1-2	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.
6	**Очищенный картофель**	250 500	2-3	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
7	**Коричневый рис** (пропаренный)	125	5-10	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (¼ л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
8	**Цельнозерновые макароны**	125	1	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте ½ л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол.
9	**Квиноя**	125	1-3	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
10	**Булгур**	125	2-5	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
11	**Запеченные овощи**	500	2-3	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку.
12	**Томаты-гриль**	400	1-2	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

В следующей таблице представлены 8 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-6 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 7-8 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Куриная грудка**	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2	**Грудки индейки**	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3	**Свежее рыбное филе**	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 18 07/10/2013 13:52:01

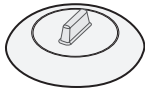
Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Свежее филе лосося	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5	Свежие креветки	250	1-2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6	Свежая форель	200 (1 рыба)	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока, соль и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
7	Жареная рыба	200 (1 рыба)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8	Жареный стейк лосося	300 (2 стейка)	2	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:

Чаша

Вставной лоток


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 19 07/10/2013 13:52:02

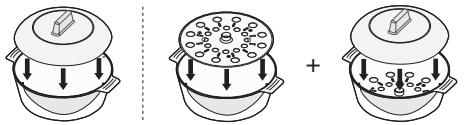
РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	800 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в «мундире»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.				
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

Обращение с пароваркой "Сильный пар"



Чаша + крышка Чаша с лотком + крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

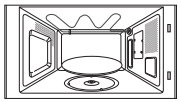
- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 20 07/10/2013 13:52:03

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу).
Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль (♨ᔓ)], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.



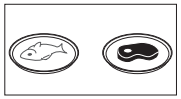
Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

Следует иметь в виду, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.

Для предотвращения появления царапин на тефлоновой тарелке пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из тефлоновой тарелки, прежде чем его резать.

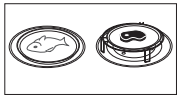
3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.



Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).

Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.

4. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.



5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку)

Очистка тефлоновой тарелки
Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Внимание!
Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

ПРОГРАММЫ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе.
Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку на уровне мощности 600 Вт + Гриль (♨ᔓ) в течение 3–5 минут.
Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + Гриль ♨ᔓ	3	3½-4
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ♨ᔓ	3	4½-5
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку.			
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль ♨ᔓ	3	7-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4–5 мин.			

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 21 07/10/2013 13:52:03

Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Багеты (замороженные)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4	8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Расположите 1 багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Пицца (замороженная)	300-350 г	600 Вт + Гриль	4	9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	3	5-6 8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль	4	7-8 9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	4	5-5½ 7½-8
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).			
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + Гриль	4	6½-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			

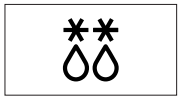
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция быстрого автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

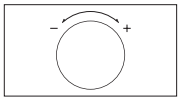
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (◇/+30s Start).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (◇/+30s Start) для завершения процесса размораживания.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 15.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 22 07/10/2013 13:52:04

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, Рыба, хлеб/выпечку на керамическую тарелку.

Код/ продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-60	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200-1500	20-60	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям.
3. Рыба	200-1500	20-50	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4. Хлеб/ выпечка	125-625	5-20	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

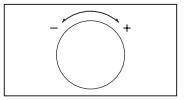
Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 31-32.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

У функции моя тарелка есть 2 запрограммированных по времени режима. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Моя тарелка** (🍽) однократно или несколько раз.

2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель.** (См. таблицу сбоку)



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (Start/+30s).

Результат: Начнется приготовление. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

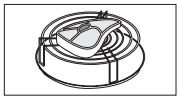
В следующей таблице представлены программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции моя тарелка. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. Охлажденное готовое блюдо	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон).

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 23 07/10/2013 13:52:05

Код/продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
2. Охлажденные вегетарианские блюда	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами).

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 26.

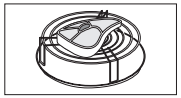
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (ᔓ) и установив время предварительного нагрева с помощью **поворотного переключателя**.

2. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (◈/+30s).

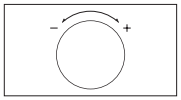
3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу.



4. Нажмите кнопку **Гриль** (ᔓ).

Результат: дисплей показывает следующую информацию:

5. Установите время приготовления в режиме "Гриль", повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** (◈/+30s).

Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:

1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается.
Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.

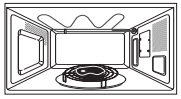
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами.

1. Откройте дверцу микроволновки. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 24 07/10/2013 13:52:06

2. Нажмите кнопку **Комбинированный** ( ).

Результат: дисплей показывает следующую информацию:

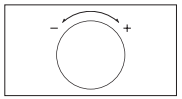
( ) (режим СВЧ и гриля)

600 Вт (выходная мощность)

Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **Комбинированный** ( ), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель.** Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)** ( ).

Результат: Начнется приготовление в комбинированном режиме.
По его окончании:

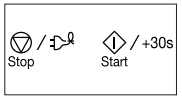
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки ( ) и ( ) и удерживайте в течение двух секунд.

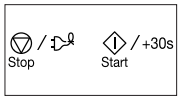


Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки ( ) и ( ) еще раз и удерживайте в течение двух секунд.



Результат:

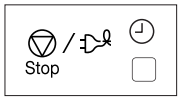
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.

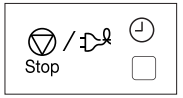
1. Нажмите кнопки ( ) и ( ) и удерживайте в течение двух секунд.



Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопки ( ) и ( ) и удерживайте в течение двух секунд.



Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 25 07/10/2013 13:52:07

руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : **Рекомендуется** ✓✗ : **Использовать с осторожностью** ✗ : **Не рекомендуется**

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 26 07/10/2013 13:52:07

рекомендации по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 27 07/10/2013 13:52:07

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте с закрытой крышкой.
После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 28 07/10/2013 13:52:08

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.
Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.
Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакана)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 29 07/10/2013 13:52:08

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рагу (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое порционное блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 30 07/10/2013 13:52:08

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания. Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.
Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7½-8½		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 31 07/10/2013 13:52:08

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/сэндвичи	250 г	4½-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на высокую подставку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 32 07/10/2013 13:52:08

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.
Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчиной, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннеллони, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Только гриль 2-3	Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6-8	4-5½	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3	Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Только гриль 2-3	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по-гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 33 07/10/2013 13:52:08

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г) 2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.
Жареная курица	1200 г	600 Вт + Гриль	15-18	15-18	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 ½ до 7 ½ минут на уровне мощности 800 Вт.
Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3 ½ до 4 ½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 34 07/10/2013 13:52:08

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (Start/+30s).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (Start/+30s) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.
  Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение “SE”.

- Сообщение “SE” означает, что необходимо очистить кнопки и проверить, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 35 07/10/2013 13:52:09

технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG23F301T**, MG23F302T**
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	 Приблизительно 13 кг

SAMSUNG

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04178M

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_RU.indd 36 07/10/2013 13:52:09

MG23F301T**
MG23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use **14**
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 15
Cooking/Reheating 15
Power levels 16
Using the deodorize feature 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 17
Using healthy cooking programmes : vegetables & grains 17
Using healthy cooking programmes : poultry & fish 18
Power steam cooking guide
(Only MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* models) ... 19
Using the crusty plate
(Only MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* models) .. 21
Manual crusty cook programmes 21
Using the auto power defrost feature 22
Using the auto power defrost programmes 23
Using the my plate feature 23
Using the my plate programmes 23
Choosing the accessories 24
Grilling 24
Combining microwaves and the grill 24
Switching the beeper off 25
Safety-locking your microwave oven 25
Cookware guide **26**
Cooking guide **27**
Troubleshooting and error code **35**
Troubleshooting 35
Error code 35
Technical specifications **36**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 2 05/10/2013 11:36:25

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 3 05/10/2013 11:36:25

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 4 05/10/2013 11:36:25

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 5 05/10/2013 11:36:25

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

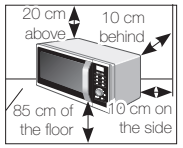
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 6 05/10/2013 11:36:26

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

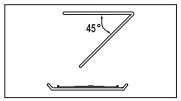
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 7 05/10/2013 11:36:26

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 8 05/10/2013 11:36:27

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 9 05/10/2013 11:36:29

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 10 05/10/2013 11:36:30

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

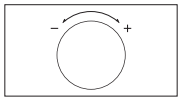
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.

2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

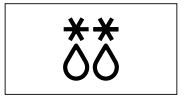


3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

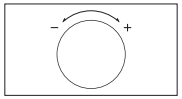
   Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

If you want to add extra 30 seconds.

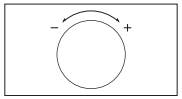
Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 11 05/10/2013 11:36:31

If you want to grill some food.

1. Press the **Grill** (⏦) button.

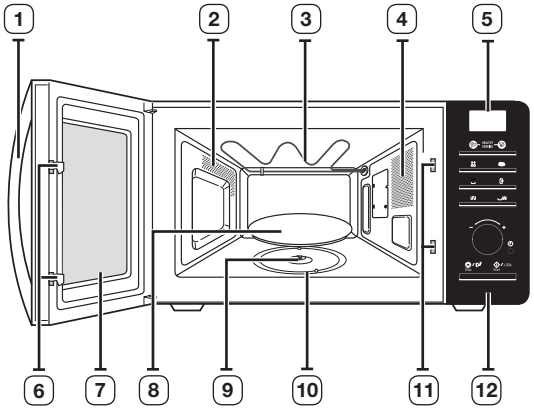
2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.

oven features

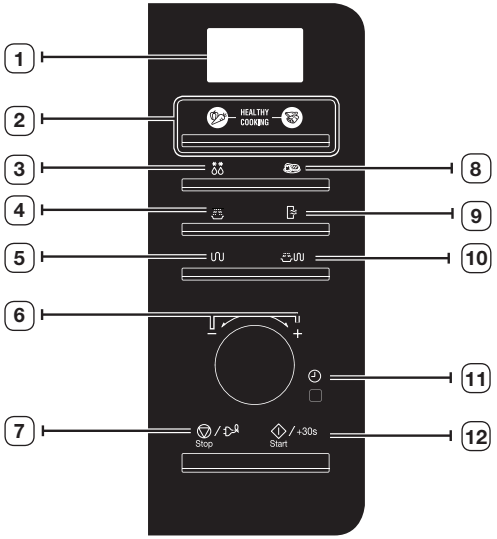
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 12 05/10/2013 11:36:32

CONTROL PANEL



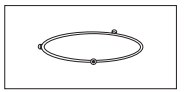
1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ENERGY SAVING BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. DEODORIZATION BUTTON
10. MICROWAVE+GRILL BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

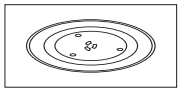
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



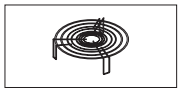
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



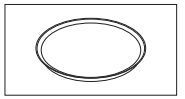
3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 21-22.
   (only MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* models)

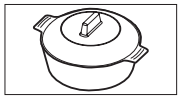
   Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

6. **Steam cooker,** see page 19 to 21.
   (only MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* models)

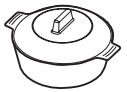
   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **GRILL** (⎍) and **COMBI** (⎍) mode with steam cooker.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 13 05/10/2013 11:36:33

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
 (Steam cooker)	O	X	X

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

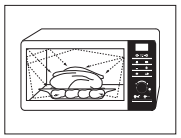
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

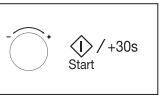
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed

2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **Start/+30s** ( ) button.



   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 14 05/10/2013 11:36:34

SETTING THE TIME

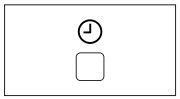
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

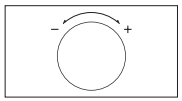
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

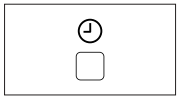
1. To display the time in the...
24-hour notation.
12-hour notation.
Press the **Clock** ( ) button once or twice.



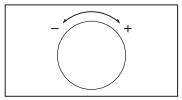
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



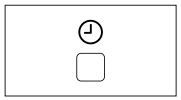
3. Press the **Clock** ( ) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** ( ) button.

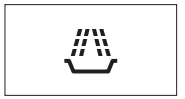


COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

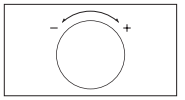
1. Press the **Microwave** ( ) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob.**

Result : The cooking time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 15 05/10/2013 11:36:35

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

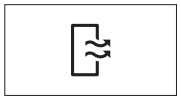
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. you will hear 4 beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** button is pressed.

The maximum deodorization time is 15 minutes.

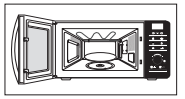
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

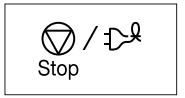
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   1) Open the door.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start/+30s** again.
   2) Press the **Stop/Energy Saving** button.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, press again.

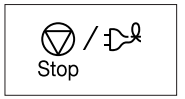
2. To stop completely;
   Press the **Stop/Energy Saving** button.
   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Energy Saving** button again.



You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Energy Saving**.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Stop/Energy Saving** button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Energy Saving** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

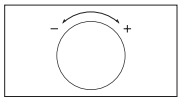
MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 16 05/10/2013 11:36:36

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has twenty pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the dial knob.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **HEALTHY COOKING** (🍲) or **HEALTHY COOKING** (🍲) button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 12 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.

Code	Food	Portion (g)	Standing tieme (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 17 05/10/2013 11:36:37

Code	Food	Portion (g)	Standing tieme (min.)	Recommendations
4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
5	**Corn On The Cob**	250 (1 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	**Brown Rice** (Parboiled)	125	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (¼ l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	**Wholemeal Macaroni**	125	1	Use a large glass ovenware dish with lid. Add ½ l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	**Quinoa**	125	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.

Code	Food	Portion (g)	Standing tieme (min.)	Recommendations
10	**Bulgur**	125	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
11	**Vegetables Gratin**	500	2-3	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack.
12	**Grilled Tomatoes**	400	1-2	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : POULTRY & FISH

The following table presents the 8 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only. Programmes 7-8 are running with a combination of microwaves and grill.

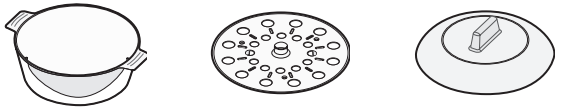
Code	Food	Portion (g)	Standing tieme (min.)	Recommendations
1	**Chicken Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	**Turkey Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 18 05/10/2013 11:36:39

Code	Food	Portion (g)	Standing tieme (min.)	Recommendations
3	**Fresh Fish Fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
4	**Fresh Salmon Fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	200 (1 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
7	**Roast Fish**	200 (1 fish)	3	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
8	**Grilled Salmon Steaks**	300 (2 steaks)	2	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl Insert tray Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 19 05/10/2013 11:36:40

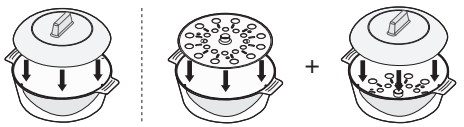
DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid Bowl with insert tray + Lid

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 20 05/10/2013 11:36:41

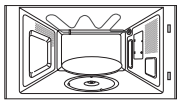
PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.

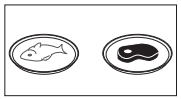


- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

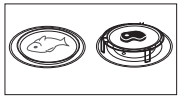
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

3. Place the food on the crusty plate.



- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- **How to clean the crusty plate**
  Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- **Please Note**
  The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill ( ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	3	4½-5
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 21 05/10/2013 11:36:42

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	4	8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (Frozen)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc).			
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g).			

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

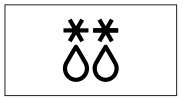
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

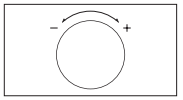
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start/+30s** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 22 05/10/2013 11:36:42

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Meat	200-1500	20-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500	20-60	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500	20-50	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625	5-20	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

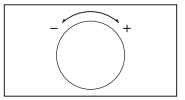
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 31-32.

USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate** button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob.** (Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start/+30s** button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE MY PLATE PROGRAMMES

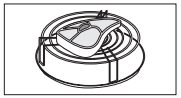
The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Ready meal	300-350 400-450	2-3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta).

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 23 05/10/2013 11:36:43

Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
2. Chilled Vegetarian Meal	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables).

CHOOSING THE ACCESSORIES



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

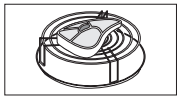
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.

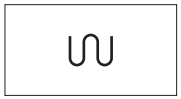
2. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.

3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.

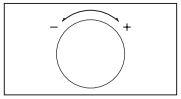


4. Press the **Grill** (⏦) button.

Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

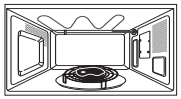
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 24 05/10/2013 11:36:44

2. Press the **Combi** (Combi) button.

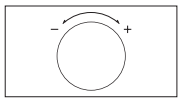
Result : The following indications are displayed:

Combi (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (Combi) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the Cooking time by turning the **dial knob.** The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.

Result : Combination cooking starts.
When it has finished.

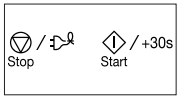
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (Stop/Power) and (Start/+30s) buttons for two second.

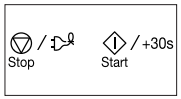


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (Stop/Power) and (Start/+30s) buttons again for two second.



Result :

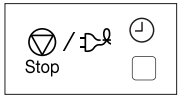
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

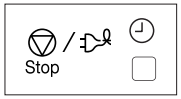
1. Press the (Stop/Power) and (Clock) buttons for two second.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the (Stop/Power) and (Clock) buttons again for two second.



Result : The oven can be used normally.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 25 05/10/2013 11:36:45

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 26 05/10/2013 11:36:46

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 27 05/10/2013 11:36:46

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 28 05/10/2013 11:36:46

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 29 05/10/2013 11:36:46

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 30 05/10/2013 11:36:46

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 31 05/10/2013 11:36:46

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 32 05/10/2013 11:36:46

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 33 05/10/2013 11:36:46

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/ Beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.
Roast chicken	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 34 05/10/2013 11:36:47

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (Start/+30s) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (Start/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 35 05/10/2013 11:36:47

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04178M

MG23F301TCS_LI_DE68-04178M_EN.indd 36 05/10/2013 11:36:47